

Rezept



Frühlings-Tarte

Knusprig und cremig mit knackig-frischem Frühlingsgemüse.

15 Min

Aktive Zeit



50 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN:

- 1 rund ausgewallter Blätterteig
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 1/2 Zitrone, wenig abgeriebene Schale, 1 EL Saft
- 1 Bund Basilikum ½ beiseitegestellt, Rest fein geschnitten
- Salz, Pfeffer
- 200 g grüne Spargeln, längs halbiert
- 50 g Kefu
- 50 g frische oder tiefgekühlte Erbsen
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Baumnuss- oder Haselnussöl

WAS ES SONST NOCH BRAUCHT:

Backpapier für das Blech

Und so wird's gemacht

1 von 2

ZUBEREITEN

Teig auf das vorbereitete Blech legen, Rand ca. 2 cm einschlagen, mit einer Gabel Löcher in den Teigboden stechen. Käse, Zitrone und Basilikum verrühren, würzen. Masse auf den Teigboden streichen. Gemüse darauf verteilen, würzen.

BACKEN

Auf der untersten Rille des auf 200 °C (Ober-Unterhitze) vorgeheizten Ofen 30–35 Min. backen, etwas abkühlen lassen. Vom beiseitegestellten Basilikum Blätter abzupfen, Tarte damit garnieren, Öl darüber träufeln.

Dazu passt grüner Salat.